

Sous Vide Erdbeere mit Waldmeisterbaiser

Autor: Heiko Antoniewicz



Zutaten

Erdbeeren (Sous Vide):

300 g Erdbeeren
½ Bund Minze
100 ml Läuterzucker
5 Körner Tasmanischer Pfeffer

Waldmeisterbaiser:

200 ml Wasser
130 ml Waldmeistersirup
30 g Albumin (Eiweißersatz für gute
Ergebniss beim Aufschlagen von
Flüssigkeiten und Pürees)
3 Blatt Gelatine

Anrichten:

Tasmanischer Pfeffer

Zubereitung

Erdbeeren (Sous Vide):

Die Erdbeeren waschen und putzen. Minzeblätter abzupfen und zur Seite stellen. Die Hälfte der Erdbeeren vierteln und mit dem Läuterzucker in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben. Minze und zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Verschließen, bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 13 Minuten Sous Vide garen und kühlen. Mindestens 4 Stunden marinieren lassen. Den Sud aufbewahren und separat zu den Erdbeeren reichen.

Waldmeisterbaiser:

Wasser mit Sirup und Albuminpulver aufschlagen. Am Schluss die aufgelöste Gelatine unterschlagen.

Mit einem Spritzbeutel Baisers auf eine Silikonmatte spritzen und im Dehydrator bei 58 °C mindestens 8 Stunden trocknen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Box lagern.

Anrichten:

Die restlichen frischen Erdbeeren zuschneiden und mit den marinierten Erdbeeren einen Salat arrangieren. Mit dem Sud nappieren. Mit Minze und Baiser garnieren. Zerstoßenen Pfeffer, restlichen Erdbeersud und weitere Baisers separat dazu reichen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise vom Matthaes-Verlag aus dem Buch "Heiko Antoniewicz, Sous Vide" sowie aus dem Kalender EssensART 2012 (Fotograf Ralf Müller) zur Verfügung gestellt.